

## **Una propuesta en Chicago para retirar el foie gras provoca un debate**

Por GRETCHEN RUETHLING, 15 de setiembre de 2005

CHICAGO, Sept. 14 -Esta ciudad está considerando una propuesta para retirar el foie gras provenientes de hígados de ganso y pato de los menús de los restaurantes de Chicago, replanteando el debate sobre si se tiene el derecho de decirles a las personas lo que pueden poner dentro de sus platos.

"Nuestras leyes son un reflejo de nuestra cultura," dijo Joe Moore, un regidor que ha propuesto prohibir la venta de foie gras en la ciudad, mientras dirigía el comité de salud del concilio este martes. "Nuestra cultura no condona el tormento de criaturas inocentes e indefensas. Y nosotros como una sociedad que cree que todas son criaturas de Dios creemos que se deben tratar humanitariamente."

El Foie gras, que significa "hígado adiposo" en francés y es servido en su mayor parte y comúnmente en restaurantes elegantes, es producido alimentando a la fuerza a patos y gansos con granos, varias veces al día mediante un tubo que se mete en sus gargantas, causando que sus hígados se ensanchen hasta 10 veces más que su tamaño normal en pocas semanas.

Charlie Trotter, el célebre jefe de cocina cuyo restaurante aquí en Chicago, lleva su nombre, silenciosamente interrumpió la confección del plato desde hace cuatro años después que él visitara las granjas de foie gras y se horrorizara de cómo se producía. Su decisión provocó grandes titulares periodísticos en marzo e inspiró la propuesta de Moore, que se podría votar a fines de año. La propuesta persigue el voto unánime en el Senado del Estado para prohibir la alimentación forzada a las aves pájaros para la producción de foie gras en Illinois. El año pasado, California prohibió la producción y la venta de foie gras a partir del 2012, y la legislación que lo regula se ha presentado en Nueva York, Massachusetts y Oregon.

Marcus Henley, director de operaciones del Hudson Valley Foie Gras en Nueva York, uno de los tres productores del país, dijo que las aves no se trataban cruelmente y que la evidencia científica demostraba que ellos no sufrían. "El antropomorfismo hace que esto sea de muy fácil venta," dijo Henley acerca de las prohibiciones.

Aunque Trotter, de 46 años, interrumpiera el servicio del foie gras, al ser preguntado sobre el papel del gobierno en la prohibición, dijo que la decisión se debe dejar a los dueños de los comercios y a los consumidores.

"Muy pronto se legislará hasta la misma muerte, y muy pronto no necesitaremos pensar porque el gobierno pensará por nosotros," agregó.

Rick Tramonto, de 43 años, es un conocido chef del restaurant Tru de Chicago, llamó a esta prohibición, una parodia y dijo que él se preguntaba donde se trazaría una línea, porque otros animales, como los pollos, son también maltratados. "El Foie gras ha estado en el tapete desde que comenzó la cocina," dijo Tramonto. "Algunos animales se crían para alimento. Son criados para morir."

Durante la primavera, Tramonto y Trotter ingresaron en un intercambio de insultos mutuos sobre el tema.

Tramonto fue citado en The Chicago Tribune llamando a Trotter un hipócrita por vender otros productos animales pero no el foie gras. Trotter, en cambio, dijo al periódico que Tramonto no era "el tipo más listo del gremio."

Ambos hombres dijeron el martes que el desacuerdo fue desproporcionado y que se respetaban las opiniones mutuamente.

"Pienso que ambos lamentamos el habernos arrastrado sobre el barro," dijo Trotter. "El hecho concreto será comer o no comer foie gras."

Otros dueños de restaurantes de Chicago que sirven el foie gras concordaron en que los restaurantes y los consumidores deben ser capaces de tomar sus propias decisiones.

"Yo no pienso que sea realmente algo que la ciudad deba estar escogiendo por todos," dijo Stephanie Izard, el jefe de cocina y el dueño de Scylla, uno de por lo menos 16 restaurantes de Chicago que sirven foie gras. "Lezlie Keebler, un socio que dirige Chestnut Grill y un bar especializado en servir vinos, dijo que ella preferiría no venderlo pero lo hace porque es popular. "Le digo a mis jefes de cocina, ustedes tienen que servir las cosas que las personas quieren comer, no las cosas que ustedes quieren que coman," dijo Keebler. Algunos defensores del foie gras argumentan que dicha regulación es una carga resbaladiza. "El gobierno no debe regular cómo un granjero debe producir algo," dijo John Hawkins, director de Illinois Farm Bureau de Illinois, que se opone a la legislación estatal. "Sentaría un precedente."

Pero Holly Cheever, veterinaria de Guilderland, N.Y., quién habló en la reunión de Chicago, dijo que ella pensaba que la ciudad "debe brindar un soporte contra semejante crueldad atroz", prohibiendo la venta de foie gras. "Aún en los peores casos," dijo Cheever, refiriéndose al tratamiento de otros animales para la producción de alimentos, "nada llega a rozar en estos términos de tanta crueldad involucrada."

Colleen McShane, presidente de la Asociación del Restaurantes de Illinois, dijo que el grupo planeaba hablar contra la prohibición en la próxima reunión de la municipalidad, que se podría tener tan pronto como el mes próximo. "El gobierno no debe estar diciéndonos lo que poner en nuestros menús a menos que sea un tema de salud," dijo McShane.